

Pizzaliener®

ENTDECKE DIE VIELFALT DER PIZZALIENER®-KOLLEKTION:
LIKÖRE, RUM UND GIN – EIN FEST FÜR DEINE SINNE!



WWW.PIZZALIENER.COM

COFFEE TO GO

KEINE PIZZA?
HEUL NICHT TRINK RUM!

SWEET &
SOUR

Willkommen in der
exquisiten Welt von
Pizzaliener® – einem
Universum der Genüsse.

SCHALENLOSER
GENUSS

IN CRUST
WE TRUST

FRECHES
FRÜCHTCHEN

OHNE PIZZA
IST DAS LEBEN
GINLOS

IT'S PIZZA
O'CLOCK

HOT
& SPICY

LEGALIZE
PINEAPPLE
PIZZA



Pizzaliener® Pizzaggin

„Ein Destillat mit ausgewählten
italienischen Botanicals für ein
unvergleichliches Aromaerlebnis.
Gönn dir den Luxus, diesen Gin mit
einem Hauch Olivenöl zu genießen.“



Ohne Pizza ist das leben ginlos!

Du wirst den **Pizzaliener® Pizzagin** lieben! Es ist ein einzigartiger Gin mit einem intensiven Pizzageschmack und einem kräftigen Alkoholgehalt von 42% Vol. Diese Kreation vereint das Beste aus zwei Welten - die erfrischende Kühle von Gin und den einzigartigen Geschmack von Pizzagewürzen. Die sorgfältig ausgewählten Kräuter und Gewürze wie Basilikum, Chili, Thymian und Oregano verschmelzen zu einem unverwechselbaren Geschmackserlebnis, das sowohl pur als auch in Cocktails ein Genuss ist. Mit einem Fassungsvermögen von 0,5 Litern und dem Design einer Ölflasche angelehnt, perfekt für den Genuss zu zweit oder in kleiner Runde von Genießern. Das hochwertige Design der Flasche und das ansprechende Etikett machen den **Pizzaliener® Pizzagin** auch zu einem perfekten Geschenk für alle, die ausgefallene Geschmackserlebnisse lieben. Also worauf wartest Du? Probiere jetzt den **Pizzaliener® Pizzagin** und entdecke die perfekte Kombination aus erfrischem Gin und intensiven Pizzagewürzen - ein Muss für alle Gin-Liebhaber und Fans von besonderen Geschmackserlebnissen!

Tipp: Als i-Tüpfelchen ein Dash natives Olivenöl als Topping. Das Öl bei jedem Schluck macht einen Gin Tonic zu einem einzigartigem Geschmackserlebnis.





Pizzaliener® Rum

„Genieße die karibische Seele mit einem Hauch sonnengereifter Tomaten. Dieser Rum vereint das exotische Aroma der Karibik mit einem frischen, natürlichen Tomaten-Geschmack.“



Keine Pizza? HEUL NICHT TRINK RUM!

Entdecke mit dem **Pizzaliener® Rum** ein unkonventionelles und kühnes Geschmackserlebnis. Dieser einzigartige Rum wurde mit sonnengereiften Tomaten kreiert, wodurch er eine unvergleichliche und erfrischende Nuance erhält. Der **Pizzaliener® Rum** entfaltet Aromen, die von der süßen Intensität der Tomaten profitieren und gleichzeitig die reichhaltigen und würzigen Elemente des Rums bewahren. Die feine Balance zwischen dem exotischen Rum und dem unerwarteten, erfrischenden Einfluss der Tomaten macht diesen Rum zu einem faszinierenden Genusserlebnis. Genieße ihn pur, um die unverkennbaren Geschmacksnoten zu entdecken, oder kreierte innovative Cocktails, die von dieser ungewöhnlichen Kombination profitieren. Der **Pizzaliener® Rum** lädt ein, die Grenzen des Geschmacks zu erweitern und eine ganz neue Welt des Genusses zu erkunden.





Olive Breeze Gin Tonic

- // 40 ml Pizzaliener® Gin
- // Dry Tonic Water
- // 1 Spritzer Olivenöl extra vergine
- // Eiswürfel
- // Zitronenscheibe oder Rosmarinzweig zur Garnitur (optional)

1. Fülle ein Glas mit Eiswürfeln.
2. Gieße 40 ml **Pizzaliener® Gin** über das Eis.
3. Fülle das Glas mit Tonic Water auf.
4. Vorsichtig einen Spritzer Olivenöl extra vergine auf die Oberfläche des Getränks geben. Das Olivenöl wird nicht komplett mit dem Getränk verschmelzen, sondern oben auf dem Tonic schwimmen.
5. Vorsichtig umrühren, um das Olivenöl und den Gin zu kombinieren.
6. Nach Belieben mit einer Zitronenscheibe oder einem Rosmarinzweig garnieren.

Die Zugabe von Olivenöl in einem Getränk ist ungewöhnlich und das Ergebnis sehr überraschend: Das Olivenöl trägt die Hauptbotanicals und benetzt deine Lippen, jeder Schluck vom „Olive Breeze Gin Tonic“ ist eine Offenbarung.

Cheers!



Tomato Tango

- // 60 ml Pizzaliener® Rum
- // 30 ml frischer Limettensaft
- // 15 ml Zuckersirup
- // Ein Spritzer Angostura Bitter (optional)
- // Eiswürfel
- // Tomatenscheibe oder Basilikumblatt zur Garnitur

1. In einem Shaker den **Pizzaliener® Rum**, frischen Limettensaft und Zuckersirup hinzufügen.
2. Eiswürfel dazugeben und kräftig schütteln, um die Zutaten zu vermischen und zu kühlen.
3. Die Mischung in ein mit Eis gefülltes Glas abseihen.
4. Optional: Einen Spritzer Angostura Bitter hinzufügen, um zusätzliche Tiefe und Geschmacksnuancen zu erhalten.
5. Mit einer Tomatenscheibe oder einem Basilikumblatt garnieren.

Der „**Tomato Tango**“ bietet eine interessante Verbindung von Aromen, die sowohl erfrischend als auch unerwartet sind. Genießen Sie diesen einzigartigen Cocktail!

Cheers!

www.PIZZALIENER.com





Erlebe den originalen Geschmack von Pizza in einem Likör!

Willkommen in der Welt der unkonventionellen Geschmackserlebnisse - **Pizzaliener®** präsentiert die außergewöhnliche Kollektion der Pizzaliköre. Entdecke die originale Pizza in flüssiger Form mit unseren einzigartigen Sorten Marina, Diavola, Basilico und Hawaii. Probieren geht über studieren ;-)

Pizzaliener® Marinara – Erlebe die Essenz von frischen Tomaten und einem Hauch Kräutern in einem Schluck. Dieser Pizzalikör ist eine Hommage an den authentischen Geschmack der Margherita-Pizza.

Pizzaliener® Diavola – Ein temperamentvoller Likör, der die Schärfe von Peperoni, den würzigen Duft von Chili und das Feuer einer Diavola-Pizza einfängt. Die perfekte Balance zwischen Schärfe und Würze.



Pizzaliener® Basilico – Tauche ein in das Aroma frischen Basilikums, das dir das Gefühl gibt, eine köstliche Caprese-Pizza zu genießen - ein Hauch von Eleganz in jedem Schluck.

Pizzaliener® Hawaii – Entdecke die erfrischende Süße von Ananas in Kombination mit dem traditionellen Pizzageschmack. Ein unerwarteter, aber köstlicher Genuss, mit einem Schuss Ananaspüree.

Alle unsere Pizzaliköre bestehen aus besten Zutaten, darunter italienischer Tomatensaft und ein eigens kreierter Kräuterschnaps. Genieße den gewagten Geschmack einer echten Pizza in flüssiger Form, ohne künstliche Zusätze.

Pizzaliener® Pizzalikör - der Geschmack der Pizza neu definiert. **Absolut Mindblowing!**

PIZZALIKÖRE
Pizzaliener®

ENTDECKE DIE VIELFALT DER PIZZALIENER®-KOLLEKTION:
LIKÖRE, RUM UND GIN – EIN FEST FÜR DEINE SINNE!

www.PIZZALIENER.com





Die süße Verführung in flüssiger Form!

Willkommen in der süßen und verlockenden Welt von Pizzaliener®. Unsere Dessertliköre sind eine unvergleichliche Verschmelzung von Süßigkeiten in flüssiger Form - eine Gaumenfreude in jeder Sorte. Probieren geht über studieren ;-)

Pizzaliener® Panna cotta alla lampone – Erlebe die delikate Frische von Himbeeren und die Süße einer traditionellen Panna Cotta in einem Likör vereint. Ein verführerischer Genuss, der deinen Gaumen verwöhnt.

Pizzaliener® Crostata al Limone – Genieße den Sonnenschein Italiens in flüssiger Form mit frischem Zitrusgeschmack und der süßen Note eines Zitronenkuchens. Eine Hommage an den erfrischenden Geschmack von Limoncello.



Pizzaliener®

DESSERTLIKÖRE

ENTDECKE DIE VIELFALT DER PIZZALIENER®-KOLLEKTION:
LIKÖRE, RUM UND GIN – EIN FEST FÜR DEINE SINNE!

Pizzaliener® Zucotto pistacchio – Eine einzigartige Fusion aus aromatischen Pistazien und cremiger Süße. Entdecke die delikate Balance zwischen Nussigkeit und Süße in diesem besonderen Likör.

Pizzaliener® Tiramisu – Tauche ein in die unwiderstehliche Kombination von cremigem Mascarpone, kräftigem Kaffee und einem Hauch von Kakao. Dieser Likör ist die perfekte Nachspeise in einem Glas.

Unsere Dessertliköre sind meisterhaft hergestellt und bieten eine unvergleichliche Geschmacksvielfalt. Genieße die Süße verschiedener Desserts in flüssiger Form, ganz ohne künstliche Zusätze.

Pizzaliener® Dessertliköre - die süße Versuchung, der du nicht widerstehen kannst.

www.PIZZALIENER.com





Raspberry Creamy Fizz



- // 40 ml Pizzaliener® Panna cotta alla lampone Likör
- // 90 ml trockener Sekt oder Prosecco
- // 30 ml Soda
- // Eiswürfel
- // Frische Himbeeren und Minzeblätter (optional, als Garnitur)

1. Eiswürfel in ein Glas geben.
2. Gieße den **Pizzaliener® Panna cotta alla lampone Likör** über die Eiswürfel.
3. Füge den trockenen Sekt oder Prosecco sowie das Soda hinzu.
4. Optional: Dekoriere den Drink mit einigen frischen Himbeeren oder Minzeblättern.

Genieße den „**Raspberry Creamy Fizz**“, einen erfrischenden und zugleich cremigen Drink mit den verlockenden Aromen von Himbeer, der lebhaften Spritzigkeit des Sekts und der prickelnden Kohlensäure des Soda- oder Mineralwassers.

Cheers!



Crostata Sour

- // 60 ml Pizzaliener® Crostata al Limone Likör
- // 30 ml frisch gepresster Zitronensaft
- // 15 ml Zuckersirup
- // Eiswürfel
- // Zitronenscheibe oder -zeste (optional, als Garnitur)

1. Eiswürfel in einen Shaker geben.
2. Gieße den **Pizzaliener® Crostata al Limone Likör**, frisch gepressten Zitronensaft und Zuckersirup in den Shaker.
3. Gut schütteln, um die Zutaten zu vermischen und den Cocktail zu kühlen.
4. Durch ein Barsieb in ein Glas mit frischen Eiswürfeln abseihen.
5. Optional: Garniere den Crostata Sour mit einer Zitronenscheibe oder einem Streifen Zitronenzeste.

Dieser „**Crostata Sour**“ ist ein erfrischender und fruchtiger Cocktail, der die süßen, herben und zitronigen Aromen des Likörs mit der Frische des Zitronensafts kombiniert.

Cheers!

www.PIZZALIENER.com





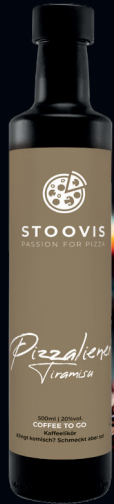
Pistachio Delight

1. In einem Cocktail-Shaker einige Minzblätter mit Zucker bedeckt und dem Zitronensaft leicht andrücken, um das Aroma freizusetzen.
2. Fülle den Shaker mit Eiswürfeln.
3. Gieße den **Pizzaliener® Zucotto pistacchio Likör** und Vodka in den Shaker.
4. Gut schütteln, um die Zutaten zu vermischen und den Cocktail zu kühlen.
5. Durch ein Barsieb in ein Glas mit frischen Eiswürfeln abseihen.
6. Optional: Garniere den Cocktail mit gehackten Pistazien oder einer einzelnen Pistazie und einem Minzzweig.

- // 60 ml Pizzaliener® Zucotto pistacchio Likör
- // 30 ml Vodka
- // 1 Barlöffel Zucker
- // 15 ml frisch gepresster Zitronensaft
- // Einige Minzblätter + Eiswürfel
- // Gehackte Pistazien oder eine Pistazie (optional, als Garnitur)

Die Zugabe von Minze verleiht dem „**Pistachio Delight**“ Cocktail eine zusätzliche Frische und Aromen, die wunderbar mit den Pistazien- und Zitrusnoten harmonieren.

Cheers!



Tiramisu Russian

- // 20 ml Vodka
- // 40 ml Pizzaliener® Tiramisu Likör
- // 30 ml Schlagsahne
- // Eiswürfel
- // Kakaopulver und Kaffeebohnen (optional, für die Garnitur)

1. Fülle ein Glas mit Eiswürfeln.
2. Gieße den Vodka und den **Pizzaliener® Tiramisu Likör** über die Eiswürfel.
3. Vorsichtig umrühren, um die Zutaten zu vermischen.
4. Eiswürfel abseihen und Vodka/Tiramisu Mischung ins Glas geben.
5. Gieße vorsichtig die Schlagsahne über die Rückseite eines Löffels, damit sie sich langsam auf der Oberfläche des Cocktails verteilt.
6. Optional: Eine Prise Kakaopulver über die Sahne streuen oder ein paar Kaffeebohnen auf die Sahne legen, um die Präsentation zu verschönern.

Genieße diesen „**Tiramisu Russian**“ als köstlichen Cocktail, der die Aromen von Tiramisu mit der klassischen Basis eines White Russians vereint.

Cheers!

www.PIZZALIENER.com



Pizzaliener[®]




www.PIZZALIENER.com

STOOVIS GbR
Ganterweg 25
18146 Rostock

„DIE TRINKBARE
SPEISEKARTE!“

